

SLOVENSKÁ POĽNOHOSPODÁRSKA UNIVERZITA V NITRE

Fakulta biotechnológie
a potravinárstva

Katedra hygieny
a bezpečnosti potravín

prof. Ing. Jozef Golian, Dr.
Ing. Jozef Čapla, PhD.
Ing. Peter Zajác, PhD.
Ing. Ľubomír Belej, PhD.

PRAKTICKÉ UPLATŇOVANIE SYSTÉMOV LEGISLATÍVY A KONTROLY POTRAVÍN

Nitra 2018
Vydala Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre
vo Vydavateľstve SPU

Autori: prof. Ing. Jozef Golian, Dr. (3,08 AH)
Katedra hygieny a bezpečnosti potravín
FBP, SPU v Nitre

Ing. Jozef Čapla, PhD. (3,68 AH)
Katedra hygieny a bezpečnosti potravín
FBP, SPU v Nitre

Ing. Peter Zajác, PhD. (3,24 AH)
Katedra hygieny a bezpečnosti potravín
FBP, SPU v Nitre

Ing. Ľubomír Belej, PhD. (1,65 AH)
Katedra hygieny a bezpečnosti potravín
FBP, SPU v Nitre

Recenzenti: doc. Ing. Milan Kováč, CSc.
Ing. Pavol Bajzík, PhD.

Schválil rektor Slovenskej poľnohospodárskej univerzity v Nitre dňa 11. 1. 2018
ako skriptá pre študentov SPU.

© J. Golian, J. Čapla, P. Zajác, Ľ. Belej, Nitra 2018

ISBN 978-80-552-1787-1

ÚVOD

Legislatíva a kontrola potravín majú nezastupiteľné miesto v potravinárskom priemysle, pretože sú jednak nástrojom konkurencieschopnosti a jednak nástrojom bezpečnosti a kvality potravín. Poznanie princípov legislatívy a systémov kontroly potravín je dôležité pre prevádzkovateľov potravinárskych podnikov z dôvodov ekonomických, technologických aj etických. Poznanie legislatívy je veľmi dôležité, pretože umožňuje prevádzkovateľom potravinárskych podnikov správne sa rozhodovať, správne svoje výrobky označiť a tak aj správne informovať spotrebiteľov. Poznanie princípov úradnej kontroly taktiež umožňuje prevádzkovateľom potravinárskych podnikov správne manažovať jednotlivé procesy a tak sa vyhnúť chybám, nedostatkom vo výrobe, označovaní, skladovaní a pod. V súčasnom období väčšie a stredné podniky majú pozície legislatívnych špecialistov, ktorých úlohou je práve dôkladná orientácia v legislatíve, jej aplikácia ako aj jej ovplyvňovanie resp. jej predvídanie do budúcnosti. Len ten prevádzkovateľ potravinárskeho podniku môže byť dlhodobý úspešný, ktorý sa vie v dostatočnom časovom predstihu pripraviť na požiadavky legislatívy. To je z pohľadu tak vzdelávania ako aj uplatňovanie stále pomerne nedocenená oblasť. Legislatíva teda predstavuje spojené nádoby, pretože na jednej strane je jej paragrafové znenie a na strane druhej je jej výklad a aplikácia. A tá nie je taká jednoduchá ako sa mnohí myslia, naopak je oveľa zložitejšia. Legislatíva predstavuje zmes navzájom poprepájaných faktov, ktoré sa nachádzajú vždy vo viac ako jednom zákone resp. nariadení. Preto je veľmi dôležité aby každý, kto chce v tejto oblasti pracovať poznal nielen biologické a technologické požiadavky na výrobu potravín ale taktiež aj legislatívne požiadavky.

Potravinársky priemysel je veľmi širokospektrálny a rozdielny systém a jeho poznanie je vysoko náročné. Napr. len v oblasti označovania potravín existujú významné rozdiely a špecifiká v rámci jedného druhu potraviny.

Predkladaná publikácia predstavuje súhrn informácií z oblasti vyhľadávania zdrojov legislatívy, sledovania legislatívneho procesu ako aj jeho riadenia. Popísané sú postupy pri podávaní prihlášky ochrannej známky, postupy pri výkone interných auditov úradných kontrol. Podstatnú časť tvoria postupy uplatňovania Nariadenia č. 1169/2011, systémy organizovania úradných kontrol v SR, požiadavky na štruktúru a tvorbu podnikovej normy, systémy označovania spotrebiteľského balenia a systémy rizikovosti prevádzok vyrábajúcich potraviny a pokrmy pri úradnej kontrole potravín.

V publikácii sú zhrnuté aktuálne poznatky zamerané na rozšírenie vedomostí študentov ale i ľudí z potravinárskych podnikov pre praktické uplatňovanie legislatívy a systémov kontroly potravín. Ich poznanie je zároveň aj prevenciou výskytu nedostatkov pri následných úradných kontrolách potravín čím sa znižuje riziko ekonomických strát, plytvania potravinami ako aj ohrozenia zdravia spotrebiteľov

Publikácia predstavuje súbor poznatkov, ktoré tvoria základ pre riadenie väčšiny činnosti prevádzkovateľov potravinárskych podnikov. Dôležité je však neustále sledovať zmeny legislatívy, nakoľko tie prebiehajú neustále a sú rozhodujúce pre riadenie a kontrolu.

Naše poďakovanie patrí recenzentom predkladanej publikácie doc. Ing. Milanovi Kováčovi, CSc., a Ing. Pavlovi Bajzíkovi, PhD., za ich podnetné pripomienky a návrhy k predloženému textu, ktoré umožnili jeho skvalitnenie a pomohli odstrániť formálne chyby a nedostatky.

Nitra, november 2017

Autori

Obsah

Úvod	3
1 Informačný systém Slov-Lex	4
1.1 Legislatívny proces	4
1.2 Štruktúra obrazovky eLegislatíva	4
1.3 Jednoduché vyhľadávanie	5
1.4 Rozšírené vyhľadávanie	6
1.5 eZbierka	7
1.6 Sledovanie legislatívneho procesu	13
2 Riadený legislatívny proces EÚ	15
2.1 Konsolidované akty	20
3 Ochranná známka EÚ, ochrana označenia pôvodu a zemepisného označenia, zaručená tradičná špecialita	21
3.1 Ochranná známka, ktorá sa dá zapísať	24
3.2 Otázky týkajúce sa postupu pri podávaní prihlášky ochrannej známky EÚ	25
3.3 Otázky týkajúce sa prihlášky ochrannej známky EÚ	27
3.4 Ochrana označenia pôvodu a zemepisného označenia na národnej úrovni	29
3.4.1 Prihláška označenia pôvodu alebo zemepisného označenia okrem poľnohospodárskych výrobkov a potravín	29
3.4.2 Práva držiteľov označenia pôvodu a zemepisného označenia	29
3.4.3 Medzinárodný zápis	30
3.4.4 Ochrana zemepisných označení a označení pôvodu EÚ	30
3.5 Postup registrácie označení pôvodu a zemepisných označení v systéme politiky kvality EÚ	31
3.6 Postup registrácie zaručených tradičných špecialít v systéme politiky kvality EÚ	32
4 Postupy pri výkone interných auditov	33
4.1 Doporučené kontrolné otázky k internému auditu systému úradných kontrol potravín a výkonu inšpektorov rastlinných komodít na všetkých stupňoch	39
4.2 Audity Európskej komisie - DG SANTE (Generálne riaditeľstvo pre zdravie a bezpečnosť potravín)	43
5 Postupy uplatňovania požiadaviek na označovanie potravín	45
5.1 Dostupnosť a umiestnenie povinných údajov o potravinách	45
5.2 Povinná veľkosť písma	47
5.3 Vybrané povinné údaje	48
5.3.1 Označovanie zložiek	48
5.3.2 Označovanie alergénov	55
5.3.3 Údaje o čistom množstve potraviny	58
5.4 Dátum (minimálnej trvanlivosti, spotreby, zmrazenia potraviny)	59
5.5 Príklady označovania potravín - tuky a oleje	61
5.6 Príklady označovania potravín - Nespracované a určité spracované produkty rybolovu a akvakultúry	67
5.6.1 Povinné údaje	67
5.6.2 Nepovinné údaje	70
5.6.3 Príklad označenia výrobku – balený a nespracovaný čerstvý produkt Makrela (<i>Scomber scombrus</i>)	70
5.6.4 Príklad označenia výrobku – spracovaný produkt v konzerve – Makrelové filety v olivovom oleji	71
5.7 Príklady označovania potravín – niektoré výrobky z mlieka	71

5.7.1 Príklad označovania - Trvanlivé mlieko	81
5.7.2 Príklad označovania - Maslo	81
5.8 Označovanie nebalených potravín	82
5.9 Označovanie GM potravín	82
6 Systémy označovania a kontroly spotrebiteľského balenia	83
6.1 Požiadavky na označené spotrebiteľské balenia	83
6.2 Referenčná metóda štatistickej kontroly skutočného obsahu výrobku v označených spotrebiteľských baleniach	84
6.3 Rad menovitých množstiev obsahu spotrebiteľských balení	88
7 Systémy organizovania úradných kontrol v SR	89
7.1 Organizácia úradných kontrol	89
7.2 Národné referenčné laboratória – NRL	91
7.3 Importné kontroly	92
7.4 Príklady postupov odoberania vzoriek pri úradnej kontrole potravín	93
7.4.1 Postup odoberania vzorky hlbokozmrazených potravín	93
7.5 Výkon úradnej kontroly potravín v obchodnej sieti	94
7.6 Výkon úradných kontrol v baliarňach	96
7.7 Výkon úradných kontrol potravín predávaných na diaľku - internetový obchod	98
8 Postup pri vypracovaní podnikovej normy	105
8.1 Štruktúra podnikovej normy	105
8.2 Vzor podnikovej normy	107
9 Systémy hodnotenia rizikovosti prevádzok vyrábajúcich potraviny a pokrmu pri výkone úradnej kontroly	112
9.1 Plán úradných kontrol na základe hodnotenia rizikovosti prevádzok	112
9.2 Zaradenie prevádzkovateľov potravinárskych a obchodných prevádzok podľa stupňa rizikovosti kontrolovaných Štátnou veterinárnou a potravinovou správou SR	113
9.2.1 Výrobné podniky – prevádzky vyrábajúce potraviny rastlinného pôvodu	113
9.3 Postupy vykonávania úradných kontrol potravín v predajniach potravín a veľkoobchodných skladoch zabezpečovaných inšpektormi Regionálnej veterinárnej a potravinovej správy	119
9.4 Postupy vykonávania úradných kontrol potravín v zariadeniach spoločného stravovania inšpektormi Regionálnych úradov verejného zdravotníctva	125
9.5 Postupy vykonávania úradných kontrol potravín v predajniach a obchodnej sieti inšpektormi Regionálnych úradov verejného zdravotníctva	131
9.6 Postupy vykonávania úradných kontrol potravín vo výrobníach inšpektormi Regionálnych úradov verejného zdravotníctva	136
9.7 Plán odberu vzoriek potravín a pokrmov na základe hodnotenia rizikovosti prevádzky	142
9.8 Hodnotenie rizikovosti výroby potravín s označením CHOP, CHZO, označením ZTŠ a BIO	142
Príloha 1 – reklamačný poriadok vzor	143
Príloha 2 – schéma schvaľovania prevádzkarní	147
Zoznam skratiek	149
Literatúra	150

Autori	prof. Ing. Jozef Golian, Dr. Ing. Jozef Čapla, PhD. Ing. Peter Zajác, PhD. Ing. Ľubomír Belej, PhD.
Názov	PRAKTICKÉ UPLATŇOVANIE SYSTÉMOV LEGISLATÍVY A KONTROLY POTRAVÍN
Určené	Pre študentov SPU
Vydavateľ	Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre
Vydanie	Prvé
Vytlačené	Január 2018
Náklad	300 kusov
Počet strán	154
AH-VH	11,65-11,89
Tlač	Vydavateľstvo SPU v Nitre
ISBN 978-80-552-1787-1	Cena 4,80 €

Rukopis neprešiel redakčnou úpravou vo vydavateľstve.
Za odbornú náplň vydania zodpovedajú autori.

